TOSHIBA

東芝保温釜 家庭用

取扱説明書

お料理メニュー付

形　名

[1.0L タイプ]

RC-10NMD

[1.8L タイプ]

RC-18NMD

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠警告　「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

⚠注意　「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁止

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

交流100Vのコンセントを単独で使う

電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

使用禁止

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

炊飯中はふたを開けない

やけど・けがの原因になります。

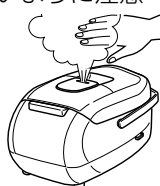
禁止

すきまにピンや針金などの金属物など、異物を入れない

感電・けがの原因になります。

接触禁止

蒸気口に手や顔を近づけない

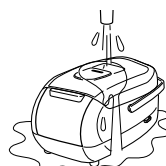
やけどの原因になります。
特に乳幼児にはさわらせないように注意してください。
また、炊飯中は蒸気口から高温の蒸気が出ますので注意してください。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。
本体内部に水が入った場合は、販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

（警告つづき）

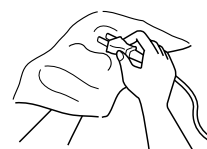
ほこりを取る

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。

無理な扱い禁止

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

コードが破損し、火災・感電の原因になります。

根元まで差し込む

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがの原因になります。

⚠注意

プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

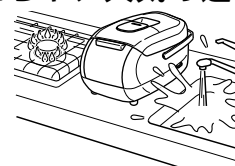
禁止

水のかかるところや、火気の近くでは使わない

感電や漏電、本体の変形や火災の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁止

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない

ふたが開いてけがややけどの原因になります。また、炊飯直後などは蒸気口から出る蒸気に注意してください。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。

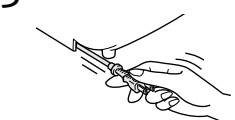
プラグを持って行う

コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

コードがあたってけがをすることがあります。

禁止

専用の内なべ以外は使わない

過熱・異常動作の原因になります。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部（内ぶた・炊飯ヒータ・蒸気口・内なべ・放熱板など）にふれない

やけどの原因になります。

禁止

壁や家具などの近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

冷えてから行う

お手入れは本体が冷えてから行う

高温部にふれると、やけどの原因になります。とくに蒸気口は、蒸気があたったり、中に熱い湯がたまっていたりしてやけどをするおそれがあります。

禁止

炊飯中は本体を持ち運ばない

外ぶたが開いて、やけどやふきこぼれの原因になります。

禁止

ハンドルを持って振らない

外ぶたが開いてけがや、やけどの原因になります。

お願い

次のような場所で使わないでください

故障や、変形・変色の原因になります。
- 本体底面のすきまをふさぐようなところ。
（壁から 10cm 以内の場所、紙・布・アルミ箔・じゅうたん・ビニール袋などの上）
- 傾いているところ。
- 直射日光があたるところ。
- 油などが飛び散るところ。
- 蒸気がこもるところ。

水の多いおかゆを、白米・無洗米・早炊きコースで炊かない

ふきこぼれ・故障の原因になります。
設定を守って炊いてください。

水位目盛より水を増やしすぎない

ふきこぼれ・故障の原因になります。
目盛に対して 2mm 以内が目安です。

空炊きはしないでください

故障や過熱、異常動作の原因になります。

内なべが入っていないときは、炊飯キーや保温キーを押さないでください

炊飯ヒータや内ぶたが高温になり、やけどの原因になります。

内なべを取り出すときや、お手入れのときは、必ず切キーを押して電源プラグを抜いてください

炊飯・調理・保温中に内なべを取り出しても切になりません。

水滴、異物は必ずふきとってください

内なべの外面や温度センサー、炊飯ヒータ、内ぶたパッキンなどに異物がついたままで使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

ふきんなどをかけて蒸気口をふさいだり、蒸気口の近くに物を置かないでください

故障や、外ぶた・蒸気口の変形や変色の原因になります。

内なべをガス火にかけたり、電磁調理器などに使わないでください

変形や変色し、故障の原因になります。

炊飯・保温・本書記載の料理以外の用途に使わないでください

ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。

みそ汁、カレー汁などの汁物は保温しないでください

白米以外の保温はしないでください

ふきこぼれたり、内なべが腐食するおそれがあります。

本体や本体のまわりは清潔にしてご使用ください

本体には機能・性能を維持するための通気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になることがあります。

誤って商品を落下させたり､本体の一部に割れ､ゆるみ､がたつきが生じたときは使用を中止し､販売店に点検、修理を依頼してください

内なべは次のことを守り大切にお使いください

内なべのフッ素樹脂加工に、はがれやふくれが生じる原因になります。
- スプーンや食器などかたいものを入れない。また、食器の洗いおけとして使わない。
- 金属たわし・ナイロンたわし・クレンザーなどで洗わない。
- 白米以外（炊込みご飯など）は保温しない。
- 調味料を使った場合は保温せず、すぐに洗う。
- 内なべの中で酢を使わない。
- たたいたり、こすったりしない。
- 泡立て器などでお米を洗わない。
- 付属のしゃもじを使う。
- 金属製のおたまやスプーンなどのかたいものを使わない。
- お米に混じっている異物（石など）を取りのぞいてからお米を洗う。

ご使用にともない樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。
安心してお使いください。

おいしいご飯のコツ

1 お米は付属の計量カップで計る

180ml

- 料理用の計量カップ（200ml）は使わない。
- 計量米びつでは誤差がでることがあります。

2 水が澄むまで、手早くやさしく洗米

- ヌカくさくなるので、ゆっくり洗ったり、お湯を使って洗わない。
- お米を割らないように、お米どうしを軽くすり合わせるようにやさしく洗う。
（割れ米はべちゃつきの原因）

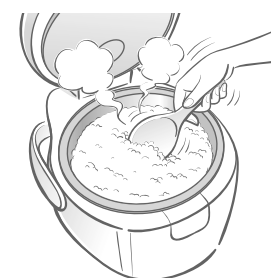
3 お好みにより、水の量を調整

- 目盛に対して 2mm 以内を目安に増減。
（多いとふきこぼれる
少ないとうまく炊けない）

お米の種類	水加減
新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき以降 麦ご飯	目盛より多め

- 長く浸すとやわらかめになったり、こげやすくなったりします。

4 炊きあがったら、すぐほぐす

- 余分な水分をとばして、ふっくらおいしく。
- 保温中もときどきほぐす。
- ご飯が少なくなったら、中央によせる。
- 保温は 12 時間までにしてください。

お米を買うとき

精米日付が新しいものを選び、2 週間 ～ 1 ヶ月くらいで食べきれる量を買いましょう。

お米の保存

涼しく暗い所が適しています。
密閉容器などに入れて、酸化を防ぎましょう。

お米はさまざま

銘柄の他、産地や保存のしかたによっても、お米の状態は異なります。
水の量を変えて調整してみましょう。

お米のザル上げ

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

炊飯に適さない水

（ぱさつき
かたいご飯）（黄変
べちゃついたご飯）

水の温度

おいしく炊くために、水温は 30℃以下にしてください。
夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

各部のなまえ

本 体

形名・定格表示部（背面）

使用上のご注意項目が表示してありますので必ずお読みください。

安全上の警告ラベル

蒸気口
毎回、はずして洗ってください。(23ページ)

コード

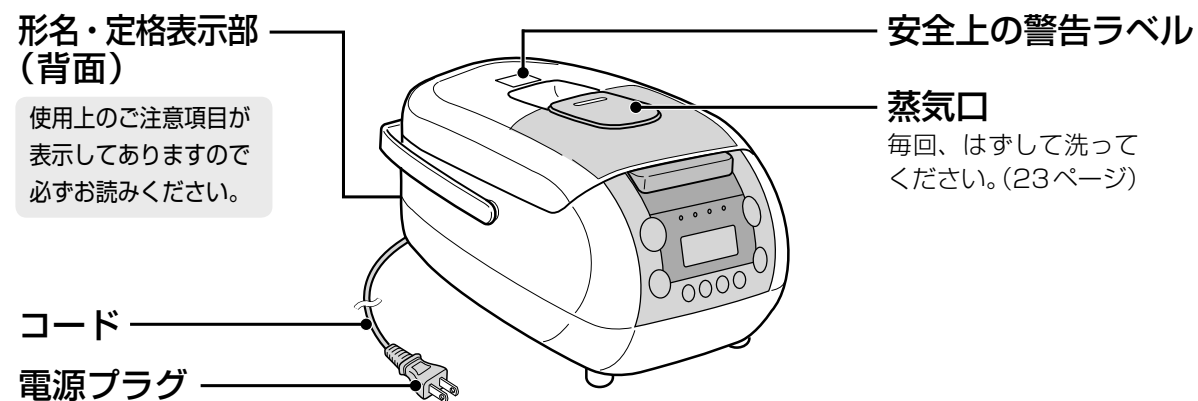
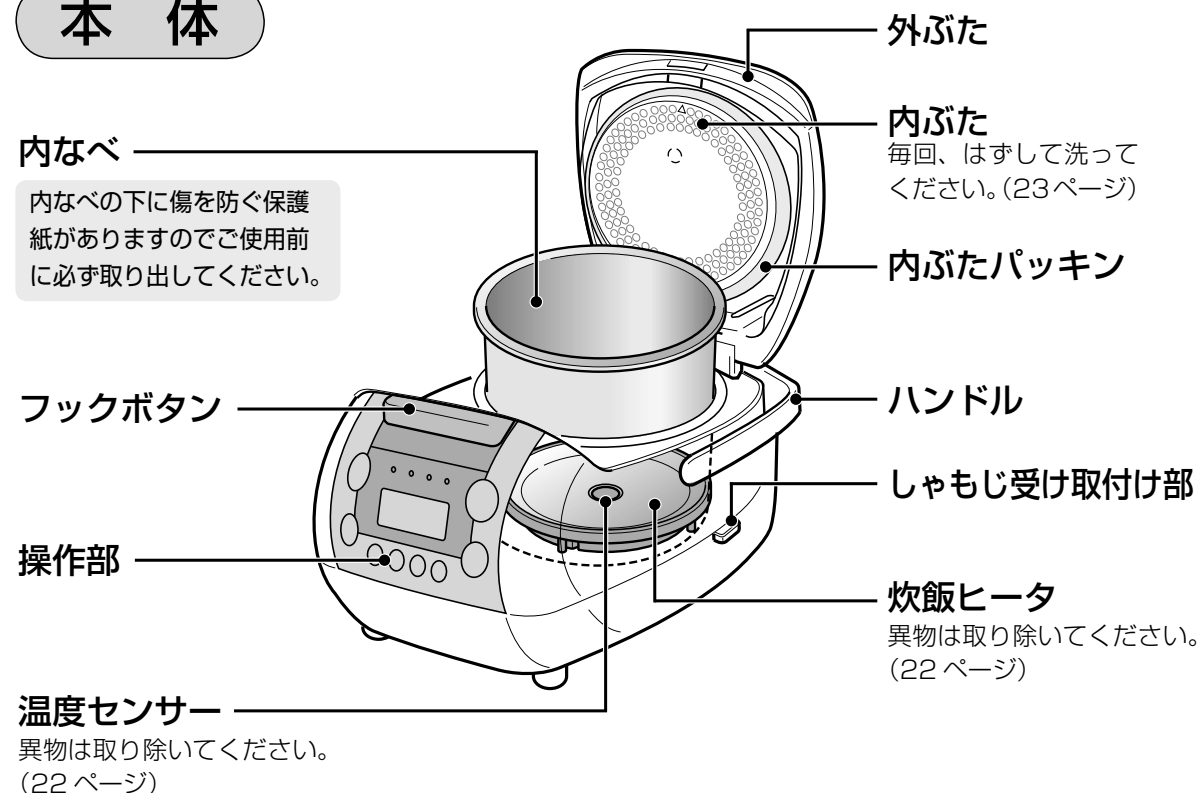
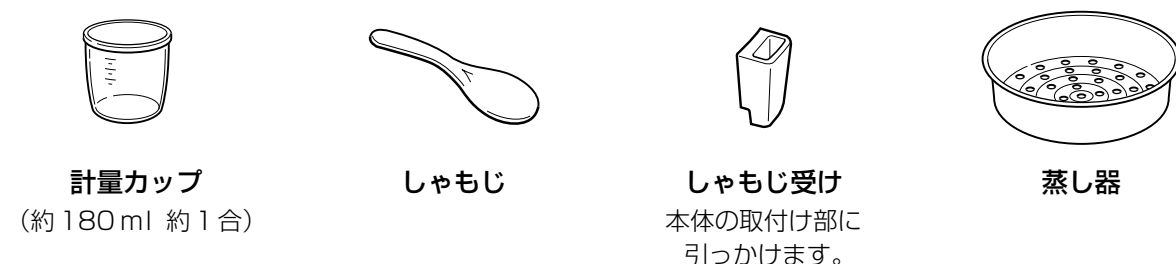
電源プラグ

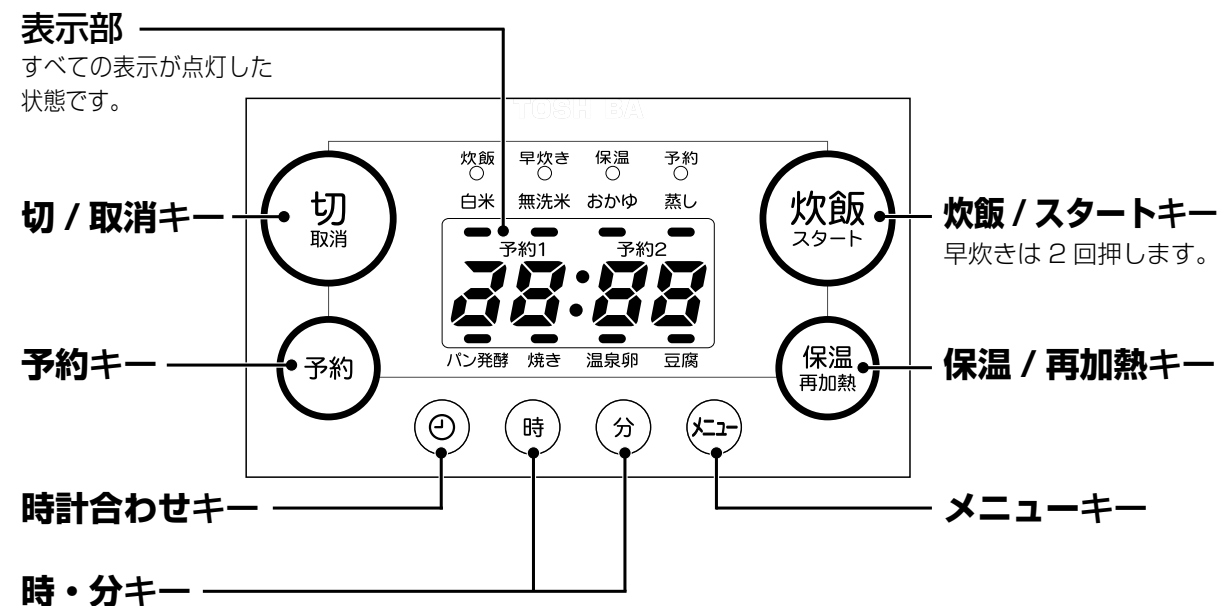
付 属 品

計量カップ
（約 180 ml　約 1 合）

しゃもじ

しゃもじ受け
本体の取付け部に引っかけます。

蒸し器

操 作 部

●炊飯キーと切キーには凸マーク（ , ）が付いています。

表示部の時計は、電源プラグを抜いても「内蔵のリチウム電池」で動いています

●電池が切れると
電源プラグを抜いたときに、時計表示が消えて時刻の記憶がなくなります。

●電池が切れても使えます
電源プラグを差し込んで、切キーを押して 0:00 の点滅を止めてからお使いください。
予約炊飯のときは、必ず時計を合わせ直してからお使いください。

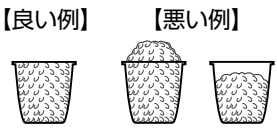
●電池の交換は
電池は本体内部に固定されており、お客様自身では交換できませんので、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）

準備のしかた

基本的な手順

1 付属の計量カップでお米を計る

● 付属の計量カップすりきり 1 カップで約 180ml（約 1 合）です。

【良い例】 【悪い例】

2 水が澄むまで手早く、お米を洗う

①最初にたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。
● 泡立て器などでお米を洗わないでください。

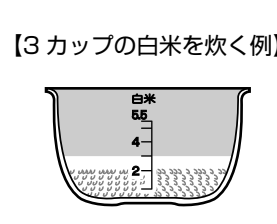
【内なべでお米が洗えます】

3 炊きたいメニューに合った水位目盛で水加減をする

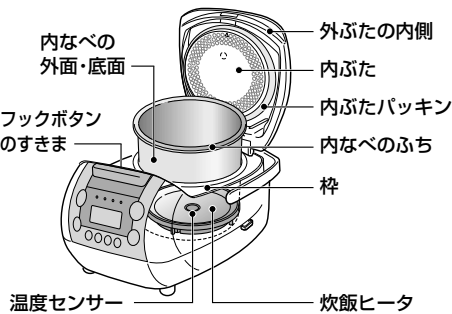
炊きたいものと設定…… 右ページ

● お米は平らにならし、水平な場所で合わせて、お米の種類やお好みにより、水の量を調整してください。

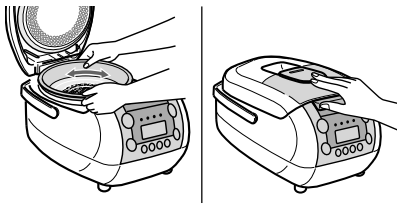
水加減 ……………… 5 ページ

【3 カップの白米を炊く例】

4 水滴・米粒などをふきとる

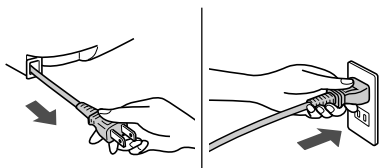
● 右図の箇所に付着している水滴・米粒などの異物はふきとってください。外ぶたが閉まらない、蒸気もれ、うまく炊けない原因になります。

炊飯ヒータにご飯粒などが焦げつくと熱の伝わりが悪くなり、ご飯がうまく炊けません。（芯残り、ご飯がべちゃつく）

5 内なべを本体に入れて外ぶたを閉める

● 内なべは傾きがないように下まで確実に入れてください。斜めになっているとうまく炊けないことがあります。
● 内ぶたと蒸気口が付いていることを必ず確認してください。とくに内ぶたは、確実に取り付けていないと外ぶたが閉まりません

内ぶたの取り付けかた …… 23 ページ

矢印のように内なべを２～３回動かして、炊飯ヒータに密着させてください。

6 電源プラグをコンセントに差し込む

● 赤印以上はコードを引き出さないでください。
● コードは少し引いてから戻すと巻き込まれます。コードのねじれを直してから巻き取ってください。

● 初めてお使いになるときは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用にともないなくなります。

炊きたいものと設定 炊飯範囲と炊飯時間の目安

電圧 100V ／室温 20℃／水温 18℃の場合の炊飯時間の目安です。
炊飯時間は電圧／室温／水加減などによってかわります。

炊きたいもの	内なべの水位目盛	メニュー	1.0L タイプ		1.8L タイプ	
			炊飯範囲	炊飯時間の目安	炊飯範囲	炊飯時間の目安
白米	白米	白米	1 ～ 5.5 カップ	45 ～ 55 分	2 ～ 10 カップ	50 ～ 65 分
無洗米	白米	無洗米	1 ～ 5.5 カップ	50 ～ 60 分	2 ～ 10 カップ	50 ～ 70 分
白米のすしめし	すし	白米	1 ～ 5.5 カップ	45 ～ 55 分	2 ～ 10 カップ	45 ～ 65 分
無洗米のすしめし	すし	無洗米	1 ～ 5.5 カップ	50 ～ 60 分	2 ～ 10 カップ	50 ～ 70 分
炊込みご飯	白米	白米	1 ～ 4 カップ	45 ～ 55 分	2 ～ 6 カップ	50 ～ 60 分
発芽玄米	白米	無洗米	1 ～ 4 カップ	50 ～ 70 分	2 ～ 8 カップ	55 ～ 70 分
全がゆ	おかゆ 全	おかゆ	0.5 ～ 1.5 カップ	50 ～ 70 分	1 ～ 3 カップ	60 ～ 80 分
全がゆ（具入り）	おかゆ 全	おかゆ	0.5 ～ 1 カップ	50 ～ 70 分	1 ～ 2 カップ	60 ～ 75 分
五分がゆ	おかゆ 5 分	おかゆ	0.5 ～ 1 カップ	55 ～ 70 分	0.5 ～ 1.5 カップ	60 ～ 75 分
五分がゆ（具入り）	おかゆ 5 分	おかゆ	0.5 カップ	55 ～ 60 分	0.5 ～ 1 カップ	60 ～ 75 分
白米（早炊き）	白米	炊飯キーを２回押す	1 ～ 4 カップ	34 ～ 45 分	2 ～ 6 カップ	37 ～ 50 分

● **〈早炊き〉**は時間の短縮を優先させているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。
● 発芽玄米など白米・無洗米以外のお米を使ったり、おかゆや、具や調味料を入れた炊込みご飯などを**〈早炊き〉**しないでください。
● 五分がゆは全がゆよりも水分の多いおかゆになります。

炊込みご飯のコツ

● 炊飯量は少なめに。
● たっぷりの水に約 30 分程度浸してから、ザルにあげて水気を切る。（ザルにあげて放置しない）
● 調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜる。
● 具は…
・小さめに切る
・米 1 カップあたり 70g まで（乾燥豆は 30g まで）
・お米に混ぜない
・青菜は最初から入れない、炊きあがってから（変形、破損の原因）
● 炊込みご飯が残ったら、保温しないでラップに包み、冷凍保存することをおすすめします。

お願い

● **早炊きはしない。**（うまく炊けない原因）
● 保温、予約炊飯はしない。（変色・内なべ腐食・腐敗の原因）
● 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

ご飯の炊きかた・早炊き

メニューを選んで炊飯します。

炊きたいものと設定………９ページ

例：無洗米を炊きたいとき

操作

1 で〈無洗米〉を選ぶ

【炊きたいメニューに ━ を合わせる】

- **メニュー**キーを押すたびに、**メニュー表示（━）**が移動し、選択がかわります。
- **〔炊飯ランプ〕**が点滅します。

2 炊飯スタート を押して、炊飯を開始

- **〔炊飯ランプ〕**が点灯します。
- むらしになると**〔炊飯ランプ〕**が点滅し、炊きあがりまでの残時間を表示します。（10～13分）

炊きあがり

炊きあがると「♪ピー」音が５回鳴り、自動で保温になる

すぐにご飯全体をよくほぐす

- **〔保温ランプ〕**が点灯し、保温経過時間を表示します。
  〔 h ：時間を表す〕
- 保温は12時間までにしてください。

使用後は	切キーを押して、電源プラグを抜く ●内なべを取り出すときは、必ず切キーを押してください。 保温中に内なべを取り出しても切になりません。

早炊きのしかた　…白いご飯を炊くときにお使いください

操作

1 を２回押す

- **〔早炊きランプ〕**が点灯し、炊飯が始まります。

早炊きの炊飯量
４カップまで（1.0Lタイプ）
６カップまで（1.8Lタイプ）

おかゆの早炊きはできません。

水位について

- 炊きたいものによって、合わせる水位目盛が異なります。（９ページ）
- かため、やわらかめのご飯を炊きたいときは、水位目盛に対して2mm以内を目安に水の量を増減してください。水の量が少なすぎるとうまく炊けなかったり、多すぎるとふきこぼれることがあります。

お知らせ

- 発芽玄米など白米・無洗米以外のお米を使ったり、おかゆや、具や調味料を入れた炊込みご飯などを**〈早炊き〉**しないでください。
- おかゆは長く保温しないでください。（のり状になります）
- 炊込みご飯・発芽玄米は保温しないでください。（におい・変色・内なべの腐食の原因）
- 炊飯ヒータ式のため底部がやわらかめに炊きあがりますので、ご飯全体をよくほぐしてください。
- 炊飯量によっては、うすいキツネ色にこげることがあります。
- 炊飯中および炊飯後、外ぶたが金属のため多少熱く感じることがあります。

無洗米は…

- 水を入れたら、お米と水がなじむようにかき混ぜてください。白くにごるときは、１～２回すすぐことをおすすめします。（うまく炊けない、きついこげ、ふきこぼれを防止）

発芽玄米・雑穀類を混ぜるとき…

- 発芽玄米・雑穀類を混ぜて炊くときは、メニューは**〈無洗米〉**、水位目盛は**「白米」**に合わせてください。
- 炊きかたは、お使いの発芽玄米・雑穀類の説明書もご覧ください。
- 発芽玄米・雑穀類を炊いた後はとくに蒸気口が汚れやすいので、必ず蒸気口の中を洗ってください。

発芽玄米の炊飯量
４カップまで（1.0Lタイプ）
８カップまで（1.8Lタイプ）

水に浮くような雑穀類を混ぜるとき…

- ２～３時間浸して雑穀類がしずんでから炊飯してください。
  （蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）

炊飯量
３カップまで（1.0Lタイプ）
５カップまで（1.8Lタイプ）

おかゆは…

- **必ず〈おかゆ〉コースで炊いてください。**（他のコースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）
- 「七草がゆ」などは、はじめから青菜を入れないでください。（蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）
  ゆでた青菜を炊きあがった後に加えてください。
- 味付けは炊きあがってからにしてください。最初から入れるとうまく炊けないことがあります。
- 米質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります。

予約炊飯のしかた

ご飯の炊きあがる時刻を予約します。
2 通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使いわけできます。
炊込みご飯、発芽玄米、雑穀米、14 時間以上の予約はしないでください。

予約できるメニューと時間を確認してください

- 炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類は予約しないでください。
- 14 時間以上の予約はしないでください。（夏場は 8 時間まで）
  長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
- 1 時間 15 分以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

〔予約 1〕と〔予約 2〕の使いわけ

- 2 通りの予約時刻を記憶することができます。

例）朝食用に…〔予約 1〕 6:30
夕食用に…〔予約 2〕19:00

（予約）を押すたびに〔予約 1〕⇔〔予約 2〕になるので、予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

お知らせ

- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈澱するため、こげやすくなります。
- 操作を間違えたときや、予約を取り消したいときは、切キーを押してください。
  〈おかゆ〉の予約時刻を設定しなおすときは、再度メニューも選び直してください。
- 炊飯が始まると〔炊飯ランプ〕が点灯します。
- 炊きあがるまで、予約時刻を表示します。
- 予約中に時計合わせキーを押すと表示は現在時刻になり、炊きあがりまでの時間を音の組合せでお知らせします。（1 時間未満は 1 時間にくり上げ）
  ♪ピロロ（5 時間）、♪ピッ（1 時間）、♪ピピッ（始めと終わりの合図）

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00）

1. **電源プラグを差し込み、（時計）を押す**
   表示が点滅。
2. **（時）（分）で時刻を合わせる**
   押したままでいると早送りになります。
3. **（時計）を押すと完了**
   表示の点滅が止まる。

- 時・分キーの操作音は次のようになります。
  0 時 ………… ♪ピロロ
  12 時 ………… ♪ピロロ、ピロロ
  10 分ごとに … ♪ピー
  00 分 ………… ♪ピロロ

保温のしかた

ご飯が炊きあがると自動で保温になります。
保温は 12 時間までにしてください。
白米以外は保温しないでください。

保温にしたいとき

操作

 を押して、保温を開始

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温になります。
- 保温経過時間を表示します。
〔h：時間を表す〕

保温を中止したいとき

操作

 を押す

内なべを取り出すときは、必ず切キーを押して電源を切ってください。

※保温中に内なべを取り出しても切になりません。

- 〔保温ランプ〕が消灯します。

お知らせ

- 保温中のべちゃつきを抑えるため、ときどきほぐしたり、乾燥を抑えるために少なくなったら中央によせると、よりおいしく食べられます。
- **時計合わせ**キーを押している間は、現在時刻を表示します。

お願い

- しゃもじを入れたまま保温をしないでください。しゃもじのにおいがご飯にうつったり変色する原因になります。
- 保温経過時間の表示が点滅したら、すぐに保温を中止してください。保温を続けると、ご飯のべちゃつき・におい・変色の発生原因になります。（30 時間以上で表示が点滅）

再加熱のしかた

保温中のご飯を加熱して、炊きたてのようなあたたかさにします。

操作

保温中のご飯をほぐして

保温 再加熱 を押して、再加熱を開始

- 〔保温ランプ〕が点滅し、9 分間加熱します。
- 完了までの残時間を表示します。
- 「♪ピー」音が 5 回鳴って終了をお知らせし、保温に戻ります。

お知らせ

- ご飯の量が内なべの半分以下のときにご使用ください。ご飯の量が多すぎると十分にあたたまりません。
- ご飯の乾燥が気になる場合は、なべ肌にそって大さじ 1 ～ 2 杯の打ち水をすると、乾燥がやわらぎます。
- 冷たいご飯を再加熱しないでください。
ご飯が十分にあたたまりません。
- くり返して再加熱をしないでください。
ご飯の乾燥や黄ばみが進みます。

お料理メニュー

- お米は付属の計量カップで計ってください。（1 カップ＝約 180ml ／約 1 合）
料理用の計量カップは 1 カップ 200ml で、付属の計量カップとは異なります。
- 大さじ 1 は 15ml、小さじ 1 は 5ml です。味付けなどは、お好みで加減してください。

五目ご飯

炊込みご飯
4 カップまで（1.0L タイプ）
6 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

材料	分量
米	3 カップ
にんじん	60g
ゆでたけのこ	60g
干ししいたけ	2 枚
鶏むね肉	60g
油揚げ	20g
A 酒	大さじ 3
A 塩	小さじ 1
A しょうゆ	大さじ 1
A 即席だしの素	小さじ 1/2
しいたけのもどし汁	

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に 30 分浸す。
2. 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこはうす切りに、鶏肉は細かく切る。
3. 浸した米をザルにあげて水気を切り、内なべに米と A を入れ、**「白米」**の**水位目盛 3** までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。
4. 米の上に切った具をリング状にのせ、外ぶたを閉める。

5. **メニュー**キーで**〈白米〉**を選び、**炊飯**を押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

すしめし

すしめし
5.5 カップまで（1.0L タイプ）
10 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

材料	分量
米	3 カップ
合わせ酢（混ぜておく）	
酢	大さじ 6
砂糖	大さじ 2 1/2
塩	小さじ 1 1/2

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**「すし」**の**水位目盛 3** まで水を入れ、外ぶたを閉める。
2. **メニュー**キーで**〈白米〉**を選び、**炊飯**を押す。
無洗米を使うときは**〈無洗米〉**を選ぶ。
3. すしおけを酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯をすしおけに移す。
4. 合わせ酢をご飯にまんべんなくかけ、ご飯を切るように混ぜる。うちわであおいでご飯につやを出す。

※内なべで合わせ酢を混ぜないでください。

Cooking Memo

- 水のかわりに冷ました昆布だしを使うと、うまみが増します。（昆布を入れて炊くときは、お米の上にのせる）
- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すしおけを使うと、余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。

調理のしかた

17 ～ 21 ページに記載していない材料を使ったり、料理を作らないでください。
内なべが腐食したり、においがついたり、ふきこぼれなどによる故障の原因になります。

各メニューの詳しい作りかた 17 ～ 21 ページ

基本的な操作のしかた

操作

1 （メニュー）で調理メニューを選ぶ

- 〔炊飯ランプ〕が点滅します。
- **メニュー**キーを押すたびに、**メニュー表示（▬）**が移動し、選択がかわります。

2 （分）で調理時間を設定する

【60 分を設定した例】

- **分**キーは押したままでいると早送りになります。
- 60 分まで設定できます。

3

を押して、調理を開始

- 〔炊飯ランプ〕が点灯します。

調理温度になると表示部の時間が減り始めます。

- できあがりまでの残時間〔分〕を表示します。

できあがり

「♪ピー」音が 5 回鳴ったらできあがり
自動で切になります

- 〈蒸し〉は保温になりますので、**切**キーを押してください。

使用後は　電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

お知らせとお願い

- 予約はできません。
- 17 ～ 21 ページの調理時間は目安です。材料や室温などによりできあがりはかわります。
- 調理をした後はにおいがつきやすくなります。においが気になるときは煮沸クリーニングをしてください。（23 ページ）
- 調理後、内なべの中に食品を入れたままにしないでください。（つゆ落ち・腐敗・内なべ腐食・発酵過剰の原因）
- 調理用具を使うときは、プラスチックや木製のものをお使いください。（内なべキズ防止）
- 内なべの外面・温度センサー・炊飯ヒータに付いた水滴や異物などはきれいにふきとってください。
- 実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間よりも長くなります。
- 内なべは確実に本体に入れてください。炊飯ヒータに密着していないと、うまくできない原因になります。

約 100℃で付属の蒸し器を使って蒸し料理ができます。
60 分まで設定できます。

操作方法 ……… 16 ページ

蒸しおこわ

Cooking Memo

- ささげの煮汁は、おたまですくい落として空気にふれさせると色鮮やかになります。
- できあがりがかたい場合は、打ち水をして混ぜて、10 分程度蒸すをくり返してください。

材料（4 人分）

もち米…………… 3 カップ
ささげまたはあずき… 50g
打ち水…………… 120ml
（米 1 カップあたり 40ml）

1. ささげはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら湯を捨てる。新しい水で 7 ～ 8 分通りやわらかくなるまで煮て、ささげと煮汁に分けて冷ます。
2. 米は水が澄むまで手早く洗い、ささげの煮汁を加えた水に 2 時間浸した後、ザルにあげて水気を切る。浸した水はとっておき、打ち水として使う。
3. 内なべに**「白米」**の**水位目盛 2** まで蒸し水を入れ、付属の蒸し器を入れて蒸し布を敷く。
4. 蒸し布の上に、**2** の米と **1** のささげを混ぜて平らになるように入れ、所々にくぼみをつけ、外ぶたを閉める。
   ※蒸し布はふたにはさまないでください。
5. **メニュー**キーで**〈蒸し〉**を選び、**分**キーで蒸し時間を **50 分**に設定し、**スタート**を押す。
6. 蒸気が出はじめたら、10 分ごとに 3 回に分けて打ち水をふり入れ、上下をかき混ぜる。
   ※ふたを開けるときは、蒸気に気をつけてください。
7. ブザーが鳴ったら**切**を押し、別の容器に移して軽くかき混ぜる。

蒸したいものと各設定

蒸したいもの	1.0L タイプ		1.8L タイプ	
	蒸せる範囲	蒸し時間の目安	蒸せる範囲	蒸し時間の目安
蒸しおこわ	1 ～ 3 カップ	40 ～ 50 分	1 ～ 5 カップ	40 ～ 55 分
冷やご飯	茶碗 1 ～ 3 杯分	10 ～ 15 分	茶碗 1 ～ 4 杯分	10 ～ 15 分
冷凍ご飯	1 ～ 2 個*	20 ～ 25 分	1 ～ 3 個*	20 ～ 30 分
しゅうまい（冷蔵）	1 ～ 15 個	3 ～ 10 分	1 ～ 20 個	3 ～ 10 分
しゅうまい（冷凍）	1 ～ 15 個	10 ～ 15 分	1 ～ 20 個	10 ～ 15 分

＊：ご飯茶わん 1 杯分をラップに包んだものを 1 個として数えたものです。

- 蒸し水は内なべの水位目盛「白米」2 まで入れてください。
- 蒸し時間は目安です。蒸すものの量や大きさにより、設定時間を調整してください。
- 冷やご飯のあたためは、蒸し布に包んで蒸してください。
- 冷凍ご飯は熱がよく伝わるように、茶わん 1 杯ずつをうすく平らにラップに包んだものを使ってください。（ラップは耐熱温度 140℃以上のものを使ってください）

お願い

- 蒸せるものの高さは約 5cm 以内です。
- できあがり直後は蒸したものや内なべが熱くなっているのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使って取り出してください。

パン発酵 約 35℃でパン生地を発酵させせます。60 分まで設定できます。

焼き 約 115℃で、内なべでパン生地を焼きます。60 分まで設定できます。蒸気口をはずして焼きます。

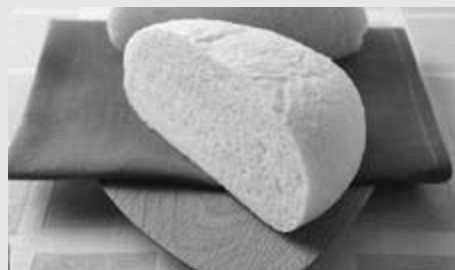
操作方法 ……… 16 ページ

シンプル丸パン

メニュー 発酵 ／ 1次発酵 50分~60分 ／ 2次発酵 30分~40分 ▶ メニュー 焼き ／ 焼成 35分~40分

Cooking Memo

- 材料は正確に計ります。
- できあがりは白くてしっとりしたパンになります。
- 上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、さらに 10 分焼いてください。
- パンを取り出すときはしゃもじを使い、片手を添えると取り出しやすくなります。

材料

A	強力粉	200 g
A	ドライイースト	小さじ 1 1/3（4g）
A	砂糖	小さじ 2
A	塩	小さじ 2/3
	牛乳	130ml
	バター（食塩不使用）	20g

作りかた

1. A をふるってボウルに入れる。
2. 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。
3. 1 に 2 を加えて菜ばしでさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。（約 10 分）

4. 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）をうすくぬった内なべに入れ、外ぶたを閉める。
※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5. 《一次発酵》
メニューキーで〈**パン発酵**〉を選び、調理時間 **50 分～ 60 分**に設定して、**スタート**を押す。

6. 《フィンガーテスト》
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約 2 倍にふくらみ、生地の中央にさして、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵完了。発酵不足のときは、発酵時間を追加する。

7. 《ガス抜き》
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。

8. 《成形》
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内なべに入れ、外ぶたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。
9. 《二次発酵》
メニューキーで〈**パン発酵**〉を選び、調理時間 **30 分～ 40 分**に設定して、**スタート**を押す。
10. ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふり、外ぶたを閉める。
11. 《焼成》
蒸気口をはずす。**メニュー**キーで〈**焼き**〉を選び、調理時間 **35 分～ 40 分**に設定して、**スタート**を押す。
12. ブザーが鳴ったら、なべつかみなどを使用してパンを取り出す。

使用後は	電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

発酵状態について

- 材料の種類・計量・室温・生地温度などの違いにより発酵状態が変わります。
発酵状態を確認して発酵時間を調整してください。

発酵不足のとき

フィンガーテストで指のあとが元に戻る
↓
かたく重いパンになる

一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようであれば、材料が古いかもしれませんので、お確かめください。

発酵過剰のとき

フィンガーテストで指を抜くとしぼむ
↓
パサついたパンになる

生地の初期温度が高かったり、発酵時間が長すぎたりすると、発酵が進みすぎます。
次回から発酵時間を少し短めにしてください。

お願い

- 記載されている分量と作りかた以外ではうまくできないことがあります。
- 発酵終了後ブザーが鳴ったらすぐに次の作業を行ってください。そのままにしておくと発酵過剰になります。
- **焼きあがり直後は、内なべが熱くなっているのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使用して内なべを取り出してください。**
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出してください。そのままにしておくとつゆが落ちてふやけることがあります。

温泉卵 約 70℃で温泉卵を作ります。60 分まで設定できます。

操作方法 ……… 16 ページ

温泉卵

メニュー 温泉卵 ／ 設定時間 25分~30分

Cooking Memo

- 水は卵がかぶる程度に入れます。
- 卵の大きさや温度、水の量の違いによりできあがりが変わります。
お好みに合わせて調理時間を調整してください。短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。

材料

卵	４個	うまだし（下記参照）	
水	卵がかぶる程度	わさび	適宜

作りかた

1. 内なべに卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、外ぶたを閉める。
2. **メニュー**キーで〈**温泉卵**〉を選び、調理時間を **25 分～ 30 分**に設定して、**スタート**を押す。
3. ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れ、うまだしをかけてわさびを添える。

使用後は	電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

うまだしの作りかた

鍋にだし汁 100ml、みりん小さじ 2、しょうゆ小さじ 1、塩少々を合わせ、沸とうしたら削りがつお少々を加えてひと煮立ちさせる。火を止め、5 分ほどおいてこす。

お願い

- かたくなりますので、できあがったらすぐに取り出してください。すぐに殻を割らないときは水につけて冷ましてください。
- 卵は 6 個まで（1.0L タイプ）、8 個まで（1.8L タイプ）を目安に、重ならないようにしてください。

焼き

約 115℃で、内なべでケーキを焼きます。
60 分まで設定できます。
蒸気口をはずして焼きます。

操作方法 ……… 16 ページ

ドームスポンジケーキ

メニュー 焼き　設定時間 40分

Cooking Memo

- 材料は正確に計ります。
- 泡立てに使うボウル、泡立て器の油分、水分をしっかりふきとっておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- バニラオイルの代わりにバニラエッセンスでも作れます。
- できあがりは上面に焼き色がつきません。上面を底にしてデコレーションします。

材料

薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ 1/2
卵	4 個
グラニュー糖	100g
バニラオイル	少々
溶かしバター	30g
牛乳	30ml
あんずジャム（裏ごしする）	大さじ 4（80g）
アイシング	
A 粉糖	50g
A レモン汁	小さじ 1 1/2

作りかた

1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内なべに溶かしバター（分量外）をうすくぬる。

2 ボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約 40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。

3 もったりして白っぽくなり、たらしたときに線が描けるくらいまで泡立てたら、バニラオイルを 1 ～ 2 滴加える。

4 3 に 1 の薄力粉とベーキングパウダーを 2 ～ 3 回に分けて振り入れ、木べらで切るようによく混ぜる。

5 溶かしバターと牛乳を 4 へ散らす様に全体に振り入れ、手早く混ぜる。

6 内なべに 5 を流し入れ、1 ～ 2 回たたいて空気を抜き、内なべを本体に入れて外ぶたを閉める。

7 **蒸気口**をはずす。**メニュー**キーで〈**焼き**〉を選び、調理時間を **40 分**に設定して、**スタート**を押す。

8 ブザーが鳴ったら、焼きあがり状態を確認する。竹ぐしを刺して生地がついてこなければ焼きあがり。生地がついてきたときは、焼き時間を追加する。

9 なべつかみなどを使用して内なべを取り出す。ケーキクーラーをかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10 ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

使用後は	電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

ケーキがうまくできないとき

ふくらみが悪く、きめがつまっている

→ ・卵の泡立て不足。
・粉を入れてから混ぜすぎた。
・生地を作ってからすぐ焼かなかった。

きめが粗く、粉がダマになって残っている

・粉をふるっていない。
・粉の混ぜ合わせ不足。

パサつく
中央が沈む
表面にめだつシワがある

→ ・卵を泡立てすぎた。
・生地を内なべに入れたとき、空気を抜かなかった。

焼き色にこげ茶色の小さい斑点がある

→ ・グラニュー糖をよく混ぜなかった。
・湯せんの温度が低かった。
・生地を作ってからすぐ焼かなかった。

お願い

- 記載されている分量と作りかた以外ではうまくできないことがあります。
- 内なべで卵を泡立てたり、材料を混ぜたりしないでください。
- **焼きあがり直後は、内なべが熱くなっているのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使用して内なべを取り出してください。**
- 焼きあがったらすぐにケーキを取り出してください。そのままにしておくとつゆが落ちてふやけることがあります。

豆腐

内なべで豆腐を作ります。
60 分まで設定できます。

操作方法 ……… 16 ページ

やわらか寄せ豆腐

メニュー 豆腐　設定時間 50分～55分

Cooking Memo

- 調整豆乳ではできません。
- スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかためになります。（市販の豆腐のようにかたくなりません）

材料

無調整豆乳（大豆固形分 8%以上）	500ml
にがり	分量はにがりの説明書に従う

作りかた

1 内なべに豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、外ぶたを閉める。

2 **メニュー**キーで〈**豆腐**〉を選び、調理時間を **50 分～ 55 分**に設定して、**スタート**を押す。

3 ブザーが鳴ったら固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

使用後は	電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

お願い

- 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。
- うまく固まらないので、豆乳は 500ml 以上入れないでください。
- **できあがり直後は、内なべが熱くなっているのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使用して内なべを取り出してください。**

お手入れ

必ず電源プラグを抜いてからお手入れをしてください。
汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。
とくに内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

⚠注意

冷えてから行う

お手入れは本体が冷えてから行う
内ぶた・炊飯ヒータ・蒸気口・内なべ・放熱板など高温部にふれると、やけどの原因になります。

お願い

- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤・たわしなどは使わないでください。
- 熱により変形することがありますので、食器乾燥器や食器洗い乾燥機は使わないでください。

本体

かたくしぼったふきんでをふく

- 庫内に水を入れたり、丸洗いしないでください。
- 操作部や外ぶたに水をかけないでください。

フックボタンのすきま

ご飯粒などが入ったときは、綿棒などで取り除く

- 異物がついていると、ふたが閉まりにくくなったり、蒸気もれの原因になります。

放熱板

かたくしぼったふきんでふく

放熱板パッキン
はずれません。

こびりついた汚れは

炊飯ヒータにこびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（600 番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんでふきとる

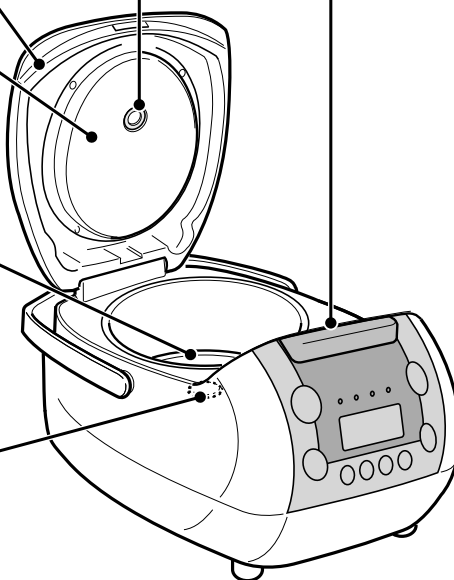
- 異物や汚れは、うまく炊けない原因になります。

温度センサー

炊飯のたびに、かたくしぼったふきんでふく

- 異物や汚れは、うまく炊けない原因になります。

内なべ・しゃもじ・しゃもじ受け・蒸し器

スポンジと台所用中性洗剤で洗う

においが気になったら 煮沸クリーニング

1. **内なべに水を入れる**（水位目盛「白米」の最小量まで）
2. **炊飯キーを 2 回押して〈早炊き〉にする**
3. **開始から 40 分後に切キーを押す**
4. **本体が冷めたら残った湯を捨て、各部のお手入れをする**

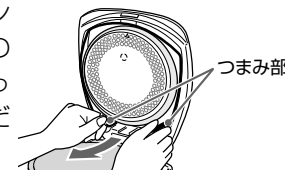
- 水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。
- 連続して煮沸クリーニングしないでください。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

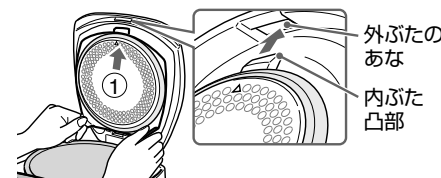
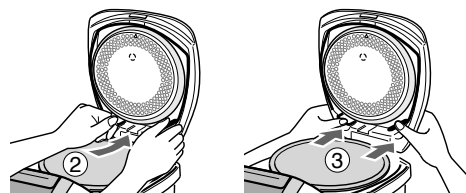
内ぶた

炊飯のたびに、外ぶたからはずして水洗いする

- 調味料を入れて炊飯したときは、必ずお手入れしてください。**サビの原因**になります。

■はずしかた

1. **両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る**
   - 内ぶたパッキンははずれないので、無理に引っ張らないでください。

■付けかた

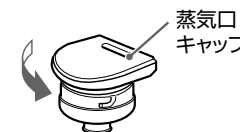
1. **つまみ部を持ち、内ぶた上側の凸部を外ぶたのあなに入れる**
   - 十分に乾かしてから、取り付けてください。

2. **つまみ部を外ぶたに押し込み、外ぶたをつかむようにして確実に押し込む**
   - 確実に取り付けてください。取り付けが確実でないと、外ぶたが閉まりません。

蒸気口

炊飯のたびに、外ぶたからはずして蒸気口の中を水洗いする

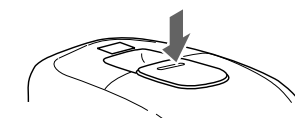
- 蒸気口の中に汚れがたまると、ふきこぼれや外ぶたを開けたときに蒸気口から水がたれる原因になります。

■はずしかた

1. **外ぶたから蒸気口を上方に引っ張る**

2. **蒸気口キャップを矢印の方向に回してはずす**

■付けかた

1. **蒸気口キャップを矢印の方向に止まるまで回す**

2. **蒸気口を外ぶたの取り付け部にまっすぐ押し入れる**

調理がうまくできないとき

材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。
次の場合はうまくできないことがあります。

- 材料や分量を間違えた
- 外ぶたが確実に閉まっていない
- 内なべが変形している
- 炊飯ヒータや温度センサーに異物がついている
- 内なべが炊飯ヒータに密着していない(8ページ)
- 蒸気がもれている（25 ページ）
- 停電があった
- ブザーが鳴って終了した後、内なべの中に入れたままにした

	こんなとき	▶ 原因 / 処置のしかた
蒸し	途中で切れる 調理時間が長い	● 蒸し水が少なすぎると途中で切れたり、多すぎると調理時間が長くなります。蒸し水は「白米」の水位目盛 2 まで入れてください。
パン	ふくらみが悪い	● こね不足。発酵時間不足。 ● 生地の温度が低かった。 こねた生地はすぐに発酵させてください。
パン	きめが粗く、パサつく 香りが悪い	● 粉が古かった。発酵過剰。
パン	表面にしわができる 表面がベタつく	● 焼きあがったパンはすぐに取り出してください。
パン	切ったパンの断面がつぶれる	● パンは人肌まで冷ましてから切ってください。
パン	しっとりしている 上面が白い しわができる	● 保温釜で焼いたパンの特徴です。上面からの加熱がないため上面が白く、しっとりしたパンに焼きあがります。 また、しわもできやすくなります。
ケーキ	ふくらみが悪い	● 卵液を人肌くらいに温め、筋がかけるくらいしっかりと泡立ててください。 ● 粉を合わせた後、混ぜすぎています。
ケーキ	泡立てがうまくできない	● ボウルについている水分や油分はしっかりとふきとってください。
ケーキ	きめが粗く、粉っぽい	● 粉をふるって、粉がなじむまで混ぜてください。
ケーキ	中央が沈む	● 卵の泡立てすぎです。
ケーキ	上面に焼き色がつかない	● 保温釜で焼いたケーキの特徴です。上面からの加熱がないため表面に焼き色がつきません。
温泉卵	ちょうどよいかたさにならない	● 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。 卵の大きさや温度、水の量や温度によってできあがりは変わります。
豆腐	やわらかい 固まらない	● 水切りしないので、スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと、温かいときよりも少しかための食感になります。 ● 調整タイプの豆乳ではできません。 大豆固形分 8%以上の、無調整豆乳をお使いください。 ● 豆乳とにがりを均一にムラなく、しゃもじなどで混ぜ合わせてください。 ● 材料の種類や分量により固まりにくいことがありますので、設定時間を追加したり、にがりの量を増やしてください。

故障かな？と思ったとき

修理サービスを依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝家電ご相談センターにお問い合わせください。（27 ページ）

●ご飯のかたさはお米の種類・お好みに合わせ、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に水の量を増減してください。
●うまく炊けない、ご飯が乾燥するときは、内なべが炊飯ヒータに密着しているか確認してください。（8 ページ）

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量・水加減・メニューは合っていますか	よくお米を洗いましたか	お米を長時間浸していませんか	pH9以上の水を使っていませんか	内なべが変形していませんか	温度センサー・炊飯ヒータ・内なべの外面についた水滴やご飯粒などをよくふきましたか	内なべのふち・内ぶたパッキンにご飯粒などがついていませんか	蒸気口を取り付け、外ぶたを確実に閉めましたか	途中で切キーを押したり、長時間の停電がありませんでしたか	ご飯をよくほぐしましたか（炊飯ヒータ式のため、底部がやわらかめになります）	12時間以上、少量のご飯・冷やご飯・ご飯のつぎたし・しゃもじを入れたままなどで保温していませんか	内ぶた・内ぶたパッキン・蒸気口が汚れていませんか	無洗米・胚芽米・炊込みご飯などを炊飯・保温していませんか
ご飯が	かたすぎる	●				●	●	●	●					
ご飯が	生煮え（シンがある）	●	●			●	●	●	●	●				
ご飯が	やわらかすぎる	●			●	●	●				●			
ご飯が	こげる	●	●	●		●	●							●
保温中	かたくなった					●	●	●	●	●	●	●		
保温中	においがつよい		●			●	●	●	●	●		●	●	●
保温中	黄ばんでいる		●		●	●	●	●	●			●		
保温中	べちゃつく									●	●			
とびちる・ふきこぼれる		●	●			●	●		●				●	
外ぶたから蒸気がもれる						●	●	●	●				●	

	こんなとき	原因 / 処置のしかた
予約炊飯	予約できない	操作の最後に炊飯キーを押してください。／調理メニューは予約できません。
予約炊飯	すぐに炊飯を始める	予約時刻までの時間が短かすぎませんか。（13 ページ）
予約炊飯	炊きあがりが遅れる	炊飯量が多いときや水温が低いときは、10 分ほど遅れる場合があります。
予約炊飯	ご飯がにおう	14 時間をこえる予約をしていませんか。（夏場は 8 時間）
予約炊飯	ご飯がこげる	予約中にお米のデンプン質が沈殿するため、こげやすくなります。故障ではありません。
炊込みご飯がうまく炊けない		「炊込みご飯のコツ」をご覧ください。（9 ページ）
キー操作ができない		電源プラグはコンセントに差し込んでありますか。
調理時間が長い 設定時間が減らない		調理温度になってから設定時間が減り始めるため、実際に調理にかかる時間は、設定時間よりも長くなります。
ふたが閉まりにくい		フックボタンのすきまや枠など付着している異物を取り除いてください。（8 ページ）
ランプが消えた		誤って切キーを押したり、長時間の停電があると切になります。
使用中に音がする		カチン（火力調節音）、シュー（蒸気音）は故障ではありません。 ジュッジュッ（水のはじける音）は内なべ外面の水滴をふきとってください。
使い始めに煙が出る プラスチックなどのにおいがする		使い始めは煙が出たり、におうことがありますが、ご使用にともない少なくなります。
ふたを開けるとつゆが落ちる		ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆが落ちて枠にたまることがあります。気になるときはふいてください。
保温経過時間が点滅する		長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。
表示が消えた／ 0:00 で点滅する		本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。（7 ページ）
F1・F2 が表示		故障の表示です。→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

次の場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。
- 誤って内なべを入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
- プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。（数年間のご使用で傷んでくることがあります）
- 内なべの変形や、内なべのフッ素樹脂加工に摩耗・はがれ・ふくれが生じたとき。
- 上記に従って調べても原因がわからないとき、その他の異常や故障があるとき。

停電したとき

途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。
停電時間が長いと、ご飯がうまく炊けないことがあります。

予約中	● 停電復帰後、予約した時刻に炊きあがります。復帰した時刻によっては炊きあがりが遅れることがあります。
炊飯中・調理中	● 停電復帰後、再び炊飯・調理を続けます。
保温中・むらし中	● 停電復帰後、保温になりますが、停電時間が長いと切になることがあります。

仕 様

形名	電源	定格消費電力 (W)		寸法 (cm)			質量 (kg)	コードの長さ (m)
		炊飯	保温（平均）	幅	奥行	高さ		
RC-10NMD	交流 100V 50-60Hz 共用	610	36	25.6	32.8	21.6	4.1	1.0
RC-18NMD		820	47	28.0	35.2	24.9	5.3	1.0

形名	炊飯容量 (L)					最大容量	
	白米・無洗米・すしめし	炊込みご飯	発芽玄米	全がゆ	五分がゆ	パン	豆腐
RC-10NMD	0.18～1.00	0.18～0.72	0.18～0.72	0.09～0.27	0.09～0.18	強力粉 200g	豆乳 500ml
RC-18NMD	0.36～1.80	0.36～1.08	0.36～1.44	0.18～0.54	0.09～0.27	強力粉 200g	豆乳 500ml

- 保温時の消費電力は、電圧 100V，室温 20℃の平均電力です。
- 切の状態での消費電力は約 1 Wです。
- この商品は日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス 必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合

東芝家電修理ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-41

携帯電話・PHSからのご利用は
東日本地区（北海道、東北、関東、甲信越、東海、沖縄県）**044-543-0220**
西日本地区（上記以外）**06-6440-4411**

電話で 365日 24時間 お応えします

お買い物・お取り扱いのご相談

東芝家電ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-86

携帯電話・PHSからのご利用は　**03-3426-1048**
FAX　**03-3425-2101（365日：8:00～20:00受付）**

- 「東芝家電修理ご相談センター」「東芝家電ご相談センター」は東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から 1 年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- 24 ～ 26 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ		
	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	電話（　　）

長年ご使用の保温釜の点検をぜひ！				
愛情点検	このような症状はありませんか。	● ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。 ● 本体からコゲくさいにおいがする。 ● 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ● 内なべが変形している。 ● 炊飯ヒータがひずんでいる。 ● その他の異常・故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝保温釜保証書

持込修理

形名	RC-10NMD, RC-18NMD
★お客様 お名前	ふりがな 様
★お客様 ご住所	〒□□□-□□□□
★お客様 電話	市外 市内 番号 呼
保証期間 本体	1年 ★お買い上げ日 年 月 日から
★ご販売店	住所・店名 電話

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝コンシューマーマーケティング株式会社 家電事業部　クッキングハウスホールドクリエーション部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
（ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
（ニ）本書のご提示がない場合。
（ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
（ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
（ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
（チ）下記の使い方をした場合の内なべ内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
・金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
・内なべのお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
・台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
・内なべの中で酢を使った場合。
・白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
・その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修　理　内　容	担当
年　月　日		
年　月　日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝コンシューマーマーケティング株式会社
家電事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）